

Charcutier traiteur

DU 12 AU 18 MAI

Sélection MONOPRIX

Le jambon de Parme A.O.P. 20 mois est un produit de charcuterie, typique de la province de Parme et célèbre dans le monde entier. Il est affiné pendant un minimum de 20 mois, selon une méthode traditionnelle et hautement qualitative de sélection et de préparation des cuisses de porc italiens. Il a un goût doux et raffiné, à déguster à l'apéritif ou en accompagnement du repas.



21€90
LE KG

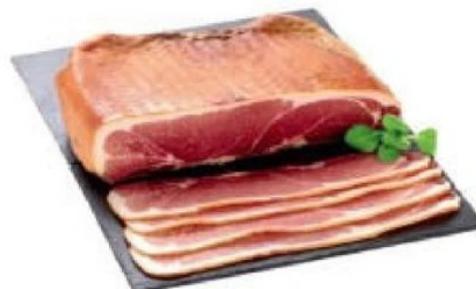


Jambon de Parme A.O.P. affiné 20 mois
ORIGINE
ITALIE



11€49
LE KG

Porchetta montagna
TRANSFORMÉE EN
ITALIE



15€39
LE KG



Jambon Speck Alto Adige I.G.P.
TRANSFORMÉ EN
ITALIE



3€59
L'UNITÉ

Arancini jambon mozzarella
La pièce de 225 g
15€96 le kg
En promotion également : arancini épinard 225 g,
arancini ragu 225 g

TRANSFORMÉ EN
FRANCE



16€79
LE KG

Lasagnes à la bolognaise
Au choix également : lasagnes chèvre et épinards
TRANSFORMÉES EN
FRANCE